



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING REERUGFILET

EXTRA BENODIGD

- Roomboter
- Aluminiumfolie



- Zorg dat de reerugfilet goed ontdooid is haal het vlees een half uur voor bereiding uit de koelkast.
- Bestrooi de filet met een klein beetje peper en zout (niet teveel omdat het al veel smaken van zichzelf heeft!).
- Doe de boter in de pan en laat deze goed heet worden.
- Schroei de hertenrugfilet aan beide zijden dicht en bak nog even om en om mooi bruin.
- Neem inclusief dichtschrœien ca. 4 minuten voor medium doorbakken, voor rood volstaat ca. 2 minuten.
- Leg het vlees in een schaal of op een houten plank en dek het af met aluminiumfolie.
- Laat het 10 minuten rusten en het vlees is klaar om te serveren, geniet ervan!



Zaers & Zaers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES